

**KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK BAKSO
BERBAHAN DASAR KOMPOSISI DAGING SAPI DAN
JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*)
YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat
Sarjana S-1**

Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun oleh :

**AGUNG CAHYONO
A 420 090 083**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2013

PERSETUJUAN

**KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK BAKSO
BERBAHAN DASAR KOMPOSISI DAGING SAPI DAN
JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*)
YANG BERBEDA**

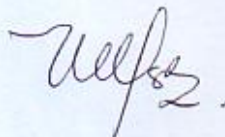
diajukan oleh:

AGUNG CAHYONO
A 420090083

Telah disetujui dan disahkan untuk dipertahankan di hadapan Dewan
Penguji Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Mengetahui,

Pembimbing



(Dra. Titik Suryani, M.Sc)
Tanggal: 21 Agustus 2013

PENGESAHAN

KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK BAKSO BERBAHAN DASAR KOMPOSISI DAGING SAPI DAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) YANG BERBEDA



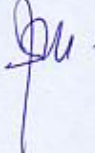
Dipersiapkan dan disusun oleh:

AGUNG CAHYONO
A 420 090 083

Telah dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal, dan dinyatakan telah Memenuhi Syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Dra. Titik Suryani, M. Sc.
2. Dra. Aminah Asngad, Msi
3. Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si

()
()
()

Surakarta,

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Jl. A. Yani Tromol Pos I Pabelan Kartasura Telp. (0271) 717417 Surakarta 57102

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **AGUNG CAHYONO**

NIM : **A 420 090 083**

Jurusan : **PENDIDIKAN BIOLOGI**

Judul Skripsi: **“KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK
BAKSO BERBAHAN DASAR KOMPOSISI
DAGING SAPI DAN JAMUR MERANG
(*Volvariella volvaceae*) YANG BERBEDA”**

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya buat dan serahkan ini merupakan hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan dan ringkasan yang semuanya telah saya jelaskan sumbernya. Apabila dikemudian hari terbukti dan atau dapat dibuktikan bahwa skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi apapun dari FKIP dan saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 22 Juli 2013

Yang Membuat Pernyataan

AGUNG CAHYONO
A 420 090 083

MOTTO

Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.

(QS. Al baqarah : 286)

“Sesungguhnya Allah tidak mengubah keadaan sesuatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri.”

(QS *Ar-ra'd*: 13)

“Pemenang yang sebenarnya adalah orang yang tidak pernah merasa dirinya menang, dan tidak pernah merasa dirinya sudah kalah”

(*Penulis*)

“Harta yang paling berharga adalah keluarga”

(*Penulis*)

PERSEMBAHAN

Dengan rahmad dan ridho Allah S.W.T Sebuah karya kecil ini dapat diselesaikan. Dengan segala hormat dan baktiku karya sederhana ini teruntuk ibunda Siti Barokah dan Ayahanda Kasbun yang telah memberikan doa, pengorbanan dan kasih sayangnya yang tidak pernah terbalaskan. Semoga karya yang sederhana ini bisa memberikan setitik senyum kebahagiaan di hati ayah dan ibu. Teruntuk kakak - kakaku mbak lis, mbak anik dan mas pin yang telah memberikan doa dan suportnya.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Puji syukur atas kehadiran ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Yang Berbeda”. Skripsi ini disusun untuk melengkapi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan S-1 Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini mengalami banyak kesulitan dan hambatan namun berkat bantuan, arahan, dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak, kesulitan maupun hambatan tersebut dapat terlewatkan. Untuk itu dalam kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Titik Suryani, M. Sc, selaku dosen pembimbing yang sabar dan sangat telaten memberikan bimbingan dan pengarahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Ibu Dra. Aminah Asngad, Msi dan Ibu Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si. selaku Dewan penguji yang telah meluangkan waktunya untuk memberi masukan.
3. Ibu Siti Mardiyah, terima kasih atas kesediaan waktu, tenaga dan ilmu yang telah diberikan.

4. Bapak dan Ibuku tercinta serta keluarga besarku yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang yang tak terhingga untukku.
5. Bapak ibu dosen Biologi FKIP UMS yang telah membimbing saya didalam maupun diluar perkuliyahan.
6. Rifqi khoirul umam, Facri andrian P., Afan Rico A, A. Raya A., Wildan Marvio AP. , M. Nasrul Haq AP, keponakanku tercinta yang telah memberikan keceriaan dalam hidupku.
7. Keluarga Besar FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta dan almamaterku yang telah memberikan ilmu dan mengantarku hingga dapat mencapai masa sekarang ini.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-satu per satu, semoga ALLAH SWT memberikan rahmat, ridho dan karunia-Nya serta hidayah-Nya.

Penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila dalam penulisan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan karena keterbatasan yang ada pada diri penulis, sehingga saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Besar harapan penulis skripsi dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Surakarta, 13 September 2013



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5

BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Kajian Teori	6
1. Kajian Teori Tentang Bakso.....	6
2. Kajian Teori Tentang Daging Sapi	7
3. Kajian Teori Tentang Jamur Merang.....	9
a. Klasifikasi Jamur Merang.....	9
b. Manfaat Jamur Merang.....	9
c. Kandungan Jamur Merang	10
4. Kajian Teori Tentang Bahan Tambahan	11
5. Kajian Teori Tentang Es atau Air Es.....	11
6. Kajian Teori Tentang Pembuatan Bakso	12
7. Kajian Teori Tentang Protein	12
8. Kajian Teori Tentang Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat	13
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	14
C. Kerangka Berpikir.....	15
D. Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Tempat dan Waktu Penelitian	17
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	17
C. Rancangan Penelitian	17
D. Prosedur Penelitian.....	18
E. Teknik Pengumpulan Data.....	23
F. Teknik Analisis Data.....	23

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Hasil Penelitian	25
1. Uji Protein Uji Organoleptik	25
B. Pembahasan	27
1. Kadar Protein	27
2. Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat.....	28
a) Warna.....	28
b) Aroma	30
c) Rasa	31
d) Kekenyalan	33
e) Daya Terima	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Nutrien Jamur Merang.....	10
2.2 Asam amino pada Jamur Merang.....	10
3.1 Rancangan Penelitian.....	18
3.2 Komposisi bahan pembuatan bakso.....	18
3.3 Form Penilaian Uji Organoleptik.....	19
4.1 Hasil Uji Kadar Protein dan Organoleptik.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Kerangka Berfikir.....	15
4.1	Bakso Jamur Merang hasil penelitian.....	26
4.2	Rata – rata hasil kadar protein bakso Jamur Merang.....	27
4.3	Uji organoleptik Warna Bakso Jamur Merang.....	29
4.4	Uji organoleptik Aroma Bakso Jamur Merang.....	31
4.5	Uji organoleptik Rasa Bakso Jamur Merang.....	32
4.6	Uji organoleptik Kekenyalan Bakso Jamur Merang.....	34
4.7	Uji organoleptik Daya Terima Bakso Jamur Merang.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Hasil Uji Organoleptik Warna Bakso Jamur Merang.....	41
2	Hasil Uji Organoleptik Aroma Bakso Jamur Merang.....	42
3	Hasil Uji Organoleptik Rasa Bakso Jamur Merang.....	43
4	Hasil Uji Organoleptik Kekenyalan Bakso Jamur Merang.	44
5	Hasil Uji Daya Terima Bakso Jamur Merang.....	45
6	Uji Normalitas dan Homogenitas.....	46
7	Uji Hipotesis (Anava satu Jalan).....	47
8	Uji Lanjut (LSD).....	48
9	Dokumentasi Pembuatan Bakso Jamur Merang.....	49
11	Surat Izin Riset Lab. FIK.....	50
13	Kuisisioner Organoleptik.....	51
14	Jadwal Bimbingan Mahasiswa.....	52

**KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK BAKSO BERBAHAN
DASAR KOMPOSISI DAGING SAPI DAN JAMUR MERANG
(*Volvariella volvaceae*) YANG BERBEDA**

Agung Cahyono A420090083. Program Studi Pendidikan Biologi
Skripsi, surakarta: Fakultas Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Surakarta, 2013

ABSTRAK

*Bakso adalah salah satu makanan dari olahan daging. Jamur merang (*Volvariella volvaceae*) merupakan salah satu jamur yang dapat dikonsumsi dengan flavour yang khas, mengandung protein, rendah lemak, Asam amino esensial, vitamin B1 (thiamine), B2 (riboflavine), niasin dan biotin, mineral,(K, P, Ca, Na, Mg, Cu) Serat murni 7,4-24,6 % sangat baik bagi pencernaan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar protein dan komposisi terbaik bakso daging sapi dan jamur merang. Metode penelitian ini dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor yaitu komposisi daging sapi dan jamur merang. Dengan perlakuan daging sapi 100 g (B₀), daging sapi 90g dan jamur merang 10 g (B₁), daging sapi 80g dan jamur merang 20g (B₂), daging sapi 70g dan jamur merang 30g (B₃), daging sapi 60g dan jamur merang 40 g (B₄), daging sapi 50g dan jamur merang 50 g (B₅) dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi pada bakso perlakuan B₀ (100 g daging sapi) yaitu 7,24 %, dan protein terendah pada bakso pada perlakuan B₅ (50 g daging sapi dan 50 g jamur merang) yaitu 6,01 %. Kesimpulan menyatakan bahwa kadar protein tertinggi pada bakso komposisi daging sapi 100 g 7,24% (B₀). Kadar protein terendah pada bakso komposisi B₀ (daging sapi 100 g). Bakso yang paling disukai pada bakso komposisi B₀(daging sapi 100 g).*

Kata kunci : Jamur merang, Daging sapi, Bakso

**PROTEIN AND ORGANOLEPTIC TEST OF MEATBALLS ON THE
DIFFERENT COMPOSITION OF BEEF AND STRAW
MUSHROOM (*Volvariella volvaceae*)**

Agung Cahyono A420090083 Biology Education Program, Thesis, Surakarta:
Faculty of teacher Training and Education, University of Muhammadiyah
Surakarta, 2013

ABSTRACT

*Meatball is one of the food from meat processed. Straw mushroom (*Volvariella volvaceae*) is one of fungus that can be consumed with a distinctive flavor, containing protein, low fat, essential amino acids, vitamin B1 (thiamine), B2 (riboflavine), niacin, biotin, and minerals, (K, P, Ca, Na, Mg, Cu). It contains 7.4% -24.6% pure fiber good for digestion. The purpose of this research was to determine the protein content and the best composition of beef and straw mushroom on meatballs. This research method used a completely randomized design (CRD) 1 factor that was the composition of beef and mushroom. Ie beef 100 g (B0), 90 g beef and 10 g straw mushroom (B1), 80 g of beef and 20 g of straw mushroom (B2), 70 g beef and 30 g straw mushroom (B3), 60 g beef and 40 g straw mushroom (B4), 50 g beef and 50g straw mushroom (B5) with 3 replications. The results showed that the highest protein content in meatballs of B0 treatment (100 g beef) is 7.24%, and the lowest protein content on meatballs of B5 treatment (50 g beef and 50 g straw mushroom) is 6.01%. The conclusion stated that the highest protein content in the composition of beef meatballs 100 g is 7.24% (B0). The lowest protein content and the most favored meatball is composition of beef 100 g.*

Keywords: Straw Mushroom, Beef, Meatballs